

Potage aux panais et aux poires

Ingrédients (pour 6 portions) :

- 500 g de panais
- 2 poires
- 1 oignon
- 1 c. à soupe d'huile ou de beurre
- 1 litre de bouillon (légumes ou volaille)
- Pour la décoration (facultatif) : persil frais et crème liquide



Préparation

- Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.
- Pelez les panais et les poires et détaillez-les en morceaux.

Cuisson

- Faites chauffer l'huile (ou le beurre) dans une grande casserole puis faites suer* l'oignon.
- Ajoutez les morceaux de panais et de poires et faites suer à nouveau à feu doux pendant 2-3 min.
- Ajoutez le bouillon chaud.
- Laissez mijoter environ 30 minutes.
- Mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre, autres épices) et la consistance (en ajoutant un peu d'eau) si nécessaire.
- Servez dans des bols en décorant de persil frais et éventuellement d'un filet de crème.

**suer : cuire un légume taillé dans un corps gras et à feu doux en évitant toute coloration pour éliminer en partie ou complètement son eau de végétation.*

